COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/11/2020

CODICE ARTICOLO	**048**
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	**PECORINO DOLCE**
PESO NETTO	2,2 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene **LATTE**
INGREDIENTI	**LATTE** ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Trattato in crosta con: E235
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio scalzo dritto, fresco, stagionato 15 giorni, si distingue per il gusto dolce che ricorda il latte di primavera. Crosta non edibile.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	cartone
SHELF – LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	minimo 15 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°c
IMBALLO	2 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005**	
Energia (kj):	1389	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia (kcal):	332	Escherichia coli (UFC/g):	<1000
Grassi (g):	26,0	Coliformi totali (UFC/g):	<1000
di cui acidi saturi (g):	18,0		
Carboidrati (g):	1,0	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	1,0	Salmonella spp (in 25 g):	assente
Proteine (g):	22,0		
Sale (g):	1,1		

CM FORMAGGI SRL

Str. Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it